FoodSaver®

QuickStart

V2860-I

(English)

Features of Your FoodSaver® Appliance





For important safety information and helpful tips, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide* included in your kit.

122422
Quick Start Guide V2860107MLM1

Quick Start Guide V2860-I.qxd 9/17/07 14:54 Page 2

Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® Vacuum Packaging System, and the touchpad design allows you to easily wipe it clean.

M Vacuum & Seal Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to cancel process at any point.

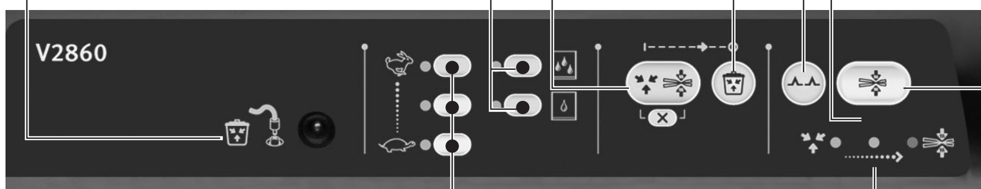
N Adjustable Food Settings
Select food type to optimize the seal – *Dry* (normal seal time) for foods without liquid; *Moist* (longer seal time) for juicy foods.

O Accessory Port
Attach Accessory Hose **(A)** here to vacuum package with FoodSaver® Canisters and Accessories.

Q Canister Vacuum Button
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories.

R Pulse Vacuum Control Button
Use to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items. See Tips section for further information.

S Seal Indicator Light
Constant light indicates sealing process is engaged. **(Flashing light indicates error.)**



P Three Speed Settings
Select speed to optimize vacuum – *Gentle* for delicate foods; *Normal* for average-sized bags, canisters and all accessories; *Fast* for larger-sized bags and canisters.

T Progress Lights
Signal progression of vacuuming and sealing process. All three lights shut off when the full process is finished.

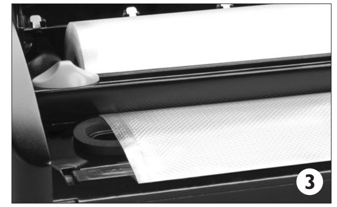
U Crush Free Instant Seal Button
This button has four uses:
1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a crisp packet) to keep food sealed airtight.
4. Press during Pulse mode to seal bag.

Flip-up Storage

The V2860 model flips upright for convenient, space-saving storage. See Tips section for detailed flip-up directions.

Getting Started

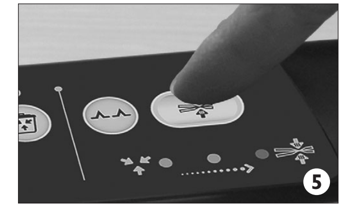
How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll



Place Bag Material on Sealing Strip



Close and Latch Lid



Press Seal Button

1. Open appliance lid and place roll into Roll Storage Compartment **(G)**.
2. Lift up Bag Cutter Bar **(H)**.
3. Pull bag material to the outer edge of the Sealing Strip **(L)** and lower the Cutter Bar.
4. Close and lock the lid using the Latch **(E)**.
5. Press Seal Button **(U)**.
6. When Progress Lights **(T)** turn off, sealing is complete. Unlock Latch and lift lid.
7. You now have one sealed end and need to cut the bag to the length you need. Pull out enough bag material to hold item to be vacuum packed, plus 7.5 cm.
8. Gently press and slide Bag Cutter across the length of the roll.

Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

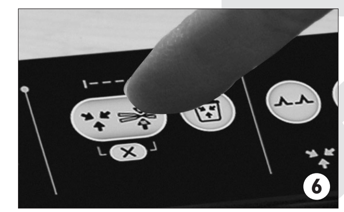
How to Vacuum Package with FoodSaver® Bags



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel **(J)**.
3. Close lid and use Latch **(E)** to lock.
4. Press appropriate Food Setting Button **(N)** – Choose *Moist* for juicy foods or *Dry* for foods without liquid. Appliance will default to *Dry* setting after each use.
5. Press appropriate Speed Setting Button **(P)** – Choose *Gentle* for delicate foods; *Normal* for average-sized bags, canisters and all accessories; or *Fast* for larger-sized bags and canisters. Appliance will default to *Normal* speed after each use.
6. Press Vacuum & Seal Button **(M)** to begin automatic vacuum and sealing process.
7. When Progress Lights **(T)** turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See *FoodSaver® Reference Guide* for food safety tips.)

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store the appliance with the Latch halfway to secure for storage.

FoodSaver® Accessories

How to Prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum Packaging

1. Always leave at least 2.5 cm of space between contents and rim.
2. Wipe rim of canister to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister.

How to Vacuum Package with FoodSaver® Canisters

1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose **(A)** into Port **(O)** on appliance. Insert other end into canister port. Twist grey tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Lock the Latch **(E)** on side of appliance before vacuuming.
4. If vacuum packaging in a large canister, push *Fast* Speed Setting **(P)** Button.
5. Push the Canister Vacuum Button **(Q)**. Motor will run until vacuum process is complete.
6. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from canister and appliance. Unlock Latch.
7. To test vacuum, simply tug on lid. It should not move.

Note: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide.*

How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters
To release vacuum and open, push grey rubber button on lid.

Tips for Successful Vacuum Packaging

For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver® Reference Guide.

Tips on Using the Pulse Vacuum Control Feature

Use the Pulse Vacuum Control feature to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items.

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel **(J)**. Close lid and use Latch **(E)** to lock.
3. Press appropriate Food Setting Button **(N)** – *Moist* or *Dry*.
4. Press appropriate Speed Setting Button **(P)** – *Fast, Normal* or *Gentle*.
5. Push and hold the Pulse Button **(R)**. The vacuum pump will run when the Pulse Button is held down. Release the Pulse Button to stop the vacuum process. Repeat pushing the Pulse Button until desired amount of air has been removed.

   NOTE: *If the vacuum pump stops engaging after several pushes of the Pulse Button, it means the maximum vacuum has been reached. Do not continue to push the Pulse Button.*
6. Press Seal Button **(U)** to seal the bag and end the Pulse mode.
7. When the Progress Lights **(T)** turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

Tips on Sealing a Bag

Make sure appliance lid is securely latched. When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip **(L)**, close lid and make sure to use the Latch **(E)** to lock lid. Then press Seal Button **(U)**.

Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel (J) or trapped in the seal. Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 7.5 cm between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

Make sure appliance has time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will not operate to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

Tips on Removing Air from a Bag

Make sure appliance lid is securely latched. When vacuuming and sealing a bag, make sure the Latch **(E)** is in the locked position.

Check for wrinkles in the bag along the Sealing Strip (L). Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to come back into bag. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip before closing lid and vacuum packaging. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum package again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following: If vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel **(J)** and make sure Accessory Hose **(A)** is not attached. If vacuum packaging with a canister, check Accessory Hose in appliance lid and canister to ensure a tight fit.

Tips on Storage

To utilize flip-up storage:

1. Close the lid.
2. Turn Latch **(E)** *halfway* to secure for storage (the halfway position locks appliance lid for storage without compressing the foam gasket and creating unnecessary wear and tear).
3. Push and hold Release Button **(C)** on the right side of appliance.





4. Raise the front of appliance until it's in the upright position and it clicks.
5. Let go of the Release Button.
6. When ready to use again, press Release Button and lower front of appliance.

Tips for Successful Vacuum Packaging

(continued)

General Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.

2. For best results, use FoodSaver® Bags and Canisters.

3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel **(J)**, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:

- **a.** *For moist and juicy foods such as raw meats:* Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
- **b.** *For soups, sauces and liquids:* Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister in refrigerator.
- **c.** *For powdery or fine-grained foods:* Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
- **d.** If your appliance features a Drip Tray **(I),** empty after each use.

4. To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse bag.

5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.

6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip **(L)** before you close lid.

7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.5 cm above first seal.

8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.

9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch **(E)** before vacuuming. Unlock the Latch when finished.

10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 4-5 of *FoodSaver® Reference Guide* for more information.

11. If appliance does not function, check to make sure the Latch **(E)** is in the locked position.

12. If storing appliance horizontally, make sure the Latch **(E)** is in the unlocked position. If storing appliance vertically, lock the Latch halfway, to the store position. Make sure Drip Tray **(I)** has been emptied before storing vertically.

13. CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. IF SEALING MORE THAN 30 BAGS OR CANISTERS IN A ROW, WAIT AT LEAST 25 MINUTES BEFORE CONTINUING TO USE YOUR VACUUM FOOD SEALER.

Distributed by Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, England.

Printed in China

FoodSaver®

Précis d'emploi

V2860-I

(Français)

Caractéristiques du soude-sac FoodSaver®



Caractéristiques

Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques : consultez le *Guide de référence FoodSaver®* fourni avec l'ensemble.

Caractéristiques

Grâce au tableau de commande convivial, vous n'aurez aucune peine à tirer le meilleur parti de votre ensemble d'emballage sous vide FoodSaver®; de plus, sa conception permet de le nettoyer d'un coup de chiffon.

M Touche de vide et de soudure
Cette touche remplit deux fonctions:
1. Pressez-la pour faire le vide, sceller hermétiquement le sac puis arrêter automatiquement l'appareil.
2. Pressez-la pour annuler le processus à tout moment.

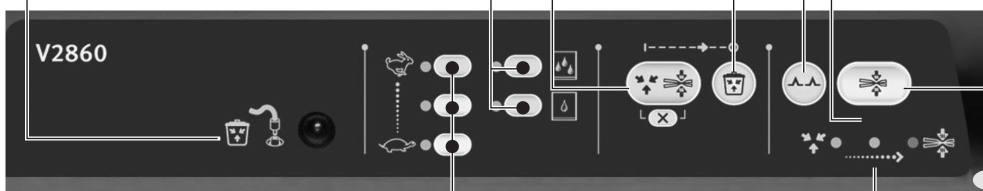
N Réglage du type d'aliment
Deux réglages optimisent la soudure: «*Dry*» (sec – durée de soudure normale) pour aliments secs, ou «*Moist*» (humide – soudure prolongée) pour aliments juteux.

O Port accessoires
C'est ici que vous fixez le tuyau à accessoires **(A)** pour emballer sous vide avec contenants et accessoires FoodSaver®.

Q Touche de mode contenants
Aide à obtenir l'évacuation optimale de l'air avec contenants et accessoires.

R Touche de commande Contrôle du vide
Intermittente, elle sert à contrôler le vide afin de ne pas écraser les articles fragiles. Voyez la section des conseils pratiques à son sujet.

S Voyant de soudure
Un voyant qui luit continuellement est signe de soudure. **(Un voyant qui clignote signale une erreur.)**



P Trois réglages de vitesse
La vitesse choisie optimise la soudure – le réglage «*Gentle*» est réservé aux aliments fragiles; le réglage «*Normal*» convient aux sacs et contenants de grandeur moyenne ainsi qu'à tous les accessoires, alors que le réglage «*Fast*» est destiné aux grands sacs et contenants.

T Voyants de déroulement
Indiquent la progression du vide et de la soudure. Les trois voyants s'éteignent quand le processus est entièrement terminé.

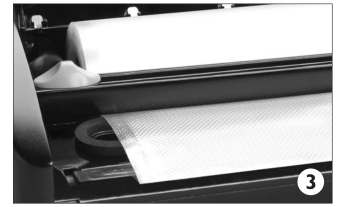
U Soudure instantanée Crush Free
Cette touche remplit quatre fonctions:
1. Pressez-la, elle interrompt immédiatement l'aspiration de l'air et commence à souder le sac. Empêche d'écraser les articles fragiles tels le pain, les biscuits ainsi que les pâtisseries.
2. Pressez-la et elle permet de souder l'extrémité des sacs faits à partir des rouleaux FoodSaver®.
3. Pressez-la et elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (sacs de croustilles, par exemple).
4. Pressez-la durant l'utilisation de la touche Pulse et elle soude le sac.

Rangement relevé

Le soude-sac V2860 se range commodément relevé, prenant ainsi moins de place. Consultez la section des conseils pratiques, elle indique la marche à suivre.

Mise en marche

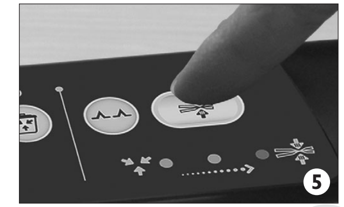
Fabrication d'un sac FoodSaver® sur mesure



Placer le sac sur la bande de soudure



Fermer et verrouiller le couvercle



Presser la touche de soudure

1. Ouvrez le couvercle et placez le rouleau dans le logement **(G)** à cet effet.
2. Levez la barre de coupe **(H)**.
3. Tirez la pellicule jusqu'au bord extérieur de la bande de soudure **(L)** et abaissez la barre.
4. Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet **(E)**.
5. Appuyez sur la touche de soudure **(U)**.
6. Quand les voyants de déroulement **(T)** s'éteignent, l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet, levez le couvercle puis retirez le sac.
7. Un bout du sac sur mesure étant ainsi scellé, il ne vous reste qu'à couper la longueur nécessaire. Tirez suffisamment de la pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 7,5 cm.
8. Appuyez délicatement sur le coupe-sac tout en le faisant glisser d'un côté à l'autre du rouleau.

Vous êtes maintenant prêt(e) à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voyez ci-dessous).

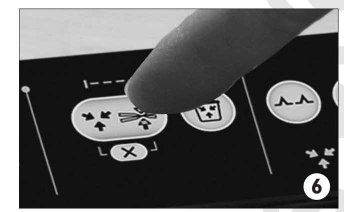
Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®



Placer le sac dans le canal d'aspiration



Fermer et verrouiller le couvercle



Presser la touche de vide et de soudure

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration **(J)**.
3. Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet **(E)**.
4. Appuyez sur la touche d'aliment appropriée **(N)** – «*Moist*» pour les aliments à haute teneur en humidité ou «*Dry*» pour aliments secs. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «*Dry*».
5. Appuyez sur la touche de vitesse appropriée **(P)** – le réglage «*Gentle*» pour articles fragiles; le réglage «*Normal*» pour sacs ou contenants de grandeur moyenne et tous accessoires, le réglage «*Fast*» pour grands sacs ou contenants. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «*Normal*».
6. Appuyez sur la touche de vide et de soudure **(M)** pour débuter le processus.
7. Quand les voyants de déroulement **(T)** s'éteignent, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez. (Voyez les conseils de sécurité dans le *Guide de référence FoodSaver®*.)

Remarque: Laissez refroidir le soude-sac pendant 20 secondes entre soudures. Rangez-le toujours avec le loquet à mi-chemin pour fins de sécurité.

Accessoires FoodSaver®

Préparation des accessoires FoodSaver® pour l'emballage sous vide

1. Laissez toujours un vide d'au moins 2,5 cm entre le contenu et le bord de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant afin qu'il soit bien propre et sec.
3. Placez le couvercle sur le contenant.

Emballage sous vide avec les contenants FoodSaver®

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver® ci-dessus.
2. Le couvercle étant fermé, insérez un bout du tuyau à accessoires **(A)** dans le port **(O)** du soude-sac. Enfoncez l'autre bout dans le port contenant. Tournez la patte grise à l'insertion pour obtenir une adaptation impeccable.
3. Verrouillez le loquet **(E)** qui se trouve sur le côté de l'appareil avant de faire le vide.
4. Pour emballer sous vide dans un grand contenant, appuyez sur la touche de vitesse *«Fast»* **(P)**.
5. Pressez la touche de mode contenants **(Q)**. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que tout l'air soit évacué.
6. Faites tourner sans forcer pour retirer le tuyau à accessoires du contenant et de l'appareil. Déverrouillez le loquet.
7. Pour vérifier le vide, Il vous suffit de tirer sur le couvercle – il ne doit pas bouger.

Remarque : Voyez les importants conseils pratiques qui sont donnés dans le *Guide de référence FoodSaver®* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

Ouverture des accessoires FoodSaver® fermés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver®
Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Accessoires

Conseils pratiques d'emballage sous vide

Vous trouverez d'autres renseignements de sécurité et des conseils dans le Guide de référence FoodSaver®.

Conseils pratiques d'utilisation de la commande Contrôle du vide

Utilisez la commande Contrôle du vide pour faire le vide manuellement et éviter d'écraser les articles fragiles.

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle du soude-sac et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration **(J)**. Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le loquet **(E)**.
3. Pressez la touche d'aliment appropriée **(N)** – *«Moist» ou «Dry» (aliments humides ou secs).*
4. Pressez la touche de vitesse appropriée **(P)** – *«Fast», «Normal» ou «Gentle» (rapide, normale, douce).*
5. Pressez la touche Pulse **(R)** sans la relâcher. La pompe évacuera l'air tant que vous presserez la touche et s'arrêtera quand vous la relâcherez. Répétez au besoin pour obtenir le degré de vide désiré.

   REMARQUE : *Si la pompe ne fonctionne pas après plusieurs pressions sur la touche, c'est que le vide maximal est obtenu. Cessez d'enfoncer cette touche d'intermittence.*
6. Pressez la touche de soudure **(U)** pour sceller le sac et mettre fin au fonctionnement intermittent.
7. Quand les voyants de déroulement **(T)** s'éteignent, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez, au besoin.

Conseils pratiques pour la soudure des sacs

Assurez-vous que le couvercle soit sûrement verrouillé. Quand vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, placez l'extrémité de la pellicule sur la bande de soudure **(L)**, fermez le couvercle puis verrouillez-le avec le loquet **(E)**. Ceci fait, appuyez sur la touche de soudure **(U)**.

Évitez que du liquide soit aspiré dans le canal d'aspiration (J) ou pris dans la soudure. Vous pouvez soit précongeler les aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par ex. – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, soit placer un essuie-tout plié entre le morceau et l'ouverture du sac, pour absorber tout liquide excédentaire. Veillez à ce qu'il reste au moins 7,5 cm entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout renfermé dans le sac.

Laissez refroidir l'appareil tel que préconisé. Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Lors de l'utilisation à maintes et maintes reprises d'affilée, il est possible que l'appareil s'arrête de fonctionner pour prévenir le surchauffage. Quand c'est le cas, laissez refroidir le soude-sac pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

Conseils pratiques pour faire le vide

Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit sûrement verrouillé. Pour faire le vide et sceller un sac ou un contenant, il est essentiel que le loquet **(E)** soit verrouillé.

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure (L). Des plis causent fuites et infiltration d'air. Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure avant de fermer le couvercle, de faire le vide et de souder. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez celle-ci et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter : Si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert soit dans le canal d'aspiration **(J)** et que le tuyau à accessoires **(A)** ne soit pas attaché. Lors de l'emballage avec un contenant, vérifiez que le tuyau à accessoires est bien enfoncé dans le couvercle de l'appareil et dans le contenant.

Conseils pratiques de rangement

Pour ranger le soude-sac relevé :

1. Fermez le couvercle.
2. Tournez le loquet **(E)** *à mi-chemin* pour le ranger de façon sûre (cette position bloque le couvercle pour le rangement, sans écraser les joints de mousse et user inutilement les pièces).
3. Pressez la touche de déblocage de levée **(C)**, à droite de l'appareil, sans la relâcher.
4. Levez l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit droit – vous entendrez un déclic.





5. Relâchez la touche de déblocage de levée.
6. Quand vous désirez vous servir du soude-sac, appuyez sur la touche de déblocage de levée tout en abaissant l'avant de l'appareil.

Conseils pratiques

Conseils pratiques d'emballage sous vide

(suite)

Généralités

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des contenants FoodSaver®.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration **(J)**, ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème :
   - **a.** *Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple :* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pouvez également placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
   - **b.** *Soupes, sauces et liquides :* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
   - **c.** *Poudres et produits granuleux :* Évitez de trop remplir le sac ou servez-vous d'un contenant. Une alternative : vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
   - **d.** Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes **(I)**, videz-le après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver®. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales, qui sont scellées sur toute la largeur.
6. Pour éviter les plis quand vous emballez des articles volumineux sous vide, étirez délicatement le sac pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure **(L)**, avant de fermer le couvercle.
7. Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm au-dessus de la première soudure.
8. Lors de l'emballage sous vide d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres), enveloppez ces articles de matériau de bourrage doux, des essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous.
9. Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,5 cm au haut du contenant et de bloquer le loquet **(E)** avant de faire le vide. Débloquez-le en fin d'opération.
10. Vous obtiendrez les résultats optimaux en précongelant les fruits et en blanchissant les légumes avant de les emballer sous vide. Consultez les pages 13-14 du *Guide de référence FoodSaver®* pour de plus amples renseignements.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le loquet **(E)** soit convenablement verrouillé.
12. Déverrouillez le loquet pour ranger l'appareil à l'horizontale. Si vous le rangez à la verticale, réglez le loquet **(E)** à mi-chemin, en position de rangement ; et n'oubliez pas de vider le ramasse-gouttes **(I)** avant de le mettre l'appareil droit.
13. **ATTENTION:** CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL. SI VOUS SCELLEZ PLUS DE 30 SACS OU CONTENANTS D'AFFILÉE, LAISSEZ ÉCOULER AU MOINS 25 MINUTES ENTRE LES SÉANCES D'UTILISATION.

www.foodsaver.com

Distribué par Holmes Products Ltd, 1015 Rue du Marechal Juin, ZI Vaux - Le Penil, 77000 Melun, France.

Imprimé en Chine

FoodSaver®

Kurzanleitung

V2860-I

(Deutsch)

Besonderheiten

Funktionen Ihres FoodSavers®



- **A** Zubehörschlauch
- **B** Zubehörschlauch Aufbewahrung
- **C** Klappen Sie die Entriegelungstaste hoch
- **D** Bedienung des Touchpads Bedienfeld
- **E** Einfaches Verschlusssystem



- **F** Aufbewahrung für Stift
- **G** Fach zur Aufbewahrung der Folienrolle
- **H** Beutel-Schneidvorrichtung und Schneidschiene
- **I** Einfache Reinigung Tropfschale
- **J** Vakuumkanal
- **K** Schaumdichtung
- **L** Extra-breites Schweißband

Wichtige Sicherheitsinformationen und nützliche Hinweise finden Sie in den im Zubehör enthaltenen FoodSaver-Empfehlungen.

Besonderheiten

Das anwenderfreundliche Bedienfeld macht es Ihnen leicht, das Beste aus Ihrem FoodSaver® herauszuholen Vakuumverpackungssystem, und das Touchpad-Design ermöglicht ein einfaches Abwischen.

M Taste zum Vakuumieren & Verschweißen
Diese Taste hat zwei Funktionen:
1. Zum Vakuumverpacken und luftdichten Verschließen hier drücken. Gerät schaltet sich automatisch ab.
2. Drücken Sie, um den Prozess zu jeder Zeit zu unterbrechen.

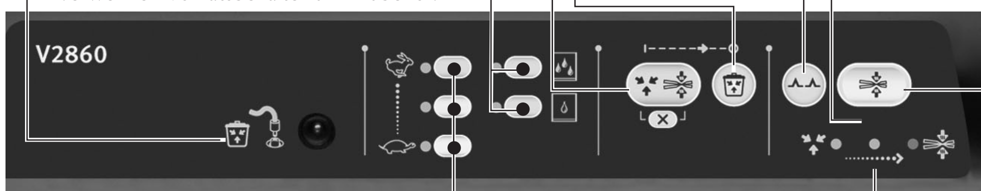
N Anpassung an verschiedene Lebensmittel
Wählen Sie einen Lebensmitteltyp, um die optimale Versiegelungsdauer zu finden: "Trocken" (normale Versiegelungsdauer) für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten; "Feucht" (längere Versiegelungsdauer) für saftige Lebensmittel

O Zubehöranschluss
Zubehörschlauch hier befestigen und zum Vakuumverpacken mit dem FoodSaver verwenden Vorratsbehälter und Zubehör.

Q Taste zum Vakuumieren der Vorratsbehälter
Drücken Sie, um die beste Vakuumierung von Vorratsbehältern und Zubehör zu erzielen.

R Pulsvakuum Kontrolltaste
Zur manuellen Kontrolle des Vakuumiervorgangs, um das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel zu verhindern. Weitere Informationen finden Sie unter "Hinweise".

S Kontrollleuchte für den Schweißvorgang
Ein durchgängiges Brennen der Kontrollleuchte zeigt an, dass der Versiegelungsprozess im Gang ist. **(Das Leuchten eines Lämpchens weist auf einen Fehler hin.)**



P Drei Geschwindigkeitsstufen
Wählen Sie zur Optimierung des Vakuumiervorgangs eine Geschwindigkeitsstufe: "Langsam" für empfindliche Lebensmittel; "Normal" für durchschnittlich große Beutel, Vorratsbehälter und andere Zubehörteile; "Schnell" für größere Beutel und Vorratsbehälter.

Klappen Sie die Aufbewahrungsmöglichkeit nach oben

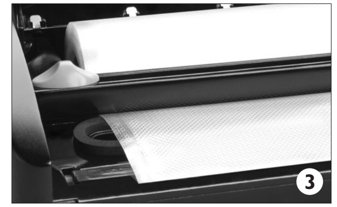
Das Modell V2860 lässt sich für eine bequeme und platzsparende Aufbewahrung nach oben klappen. Genaue Anweisungen zum Aufklappen finden Sie im Abschnitt "Hinweise".

T Vorgangs-Kontrollleuchten
Zeigt an, wie weit der Vakuumier- und Vesiegelungsprozess fortgeschritten ist. Bei Erlöschen aller drei Leuchten ist der Vorgang vollständig abgeschlossen.

U Crush Free-Taste zur Sofortversiegelung
Diese Taste hat vier Funktionen:
1. Drücken Sie, um den Vakuumiervorgang sofort abzubrechen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Ist zum Schutz empfindlicher Lebensmittel wie Brot, Kekse oder Gebäck vor dem Zerdrücken vorgesehen.
2. Drücken Sie, um die aus der FoodSaver®-Folienrolle zugeschnittenen Beutel zu versiegeln.
3. Drücken Sie, um Lebensmittel in Mylar-Tüten (wie z.B. Kartoffelchiptüten) zu versiegeln.
4. Drücken Sie während des Modus "pulsierendes Vakuumieren", um den Beutel zu versiegeln.

Beginnen

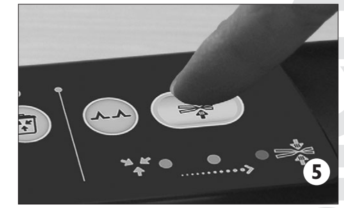
Einen Beutel aus der FoodSaver®-Folienrolle zuschneiden



Platzieren Sie den Beutel auf dem Schweißband



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Drücken Sie die Taste zum Verschweißen

1. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie die Folienrolle in das Fach zur Aufbewahrung der Folienrolle **(G)**.
2. Heben Sie die Beutel-Schneidvorrichtung an **(H)**.
3. Ziehen Sie das Beutelmaterial bis zur äußersten Kante des Schweißbandes **(L)** und senken Sie die Schneidschiene.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel mit dem Verschluss **(E)**.
5. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen **(U)**.
6. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte **(T)** erlöscht, das Versiegeln ist beendet. Entriegeln Sie den Verschluss und heben Sie den Deckel an.
7. Ein Ende ist nun versiegelt und der Beutel kann in der von Ihnen gewünschten Länge zurechtgeschnitten werden. Ziehen Sie genügend Beutelmaterial zum Vakuumverpacken des entsprechenden Produkts und zusätzliche 7,5 cm heraus.
8. Drücken Sie ihn vorsichtig nach unten und lassen Sie die Beutel-Scheidvorrichtung über die gesamte Länge der Folienrolle gleiten.

Jetzt können Sie mit dem Vakuumverpacken Ihres neuen Beutels beginnen (siehe unten).

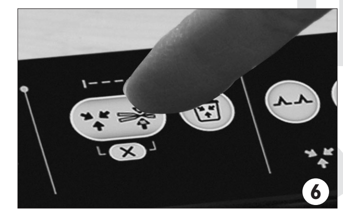
Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Beuteln



Legen Sie den Beutel in den Vakuumkanal



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen

1. Legen Sie die Produkte in den Beutel. Lassen Sie mindestens 7,5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende platz.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels unten im Vakuumkanal **(J)**.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit dem Verschluss **(E)**.
4. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl des Lebensmitteltyps **(N)**: Entscheiden Sie zwischen "Feucht" für saftige Lebensmittel und "Trocken" für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten. Das Gerät schaltet nach jeder Anwendung auf "Trocken" zurück.
5. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Geschwindigkeitseinstellung **(P)**: Wählen Sie "Langsam" für empfindliche Lebensmittel; "Normal" für durchschnittlich große Beutel, Vorratsbehälter und andere Zubehörteile; oder "Schnell" für größere Beutel und Vorratsbehälter. Das Gerät schaltet nach jeder Anwendung auf "Normal" zurück.
6. Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen **(M)**, um den Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgang zu starten.
7. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte **(T)** erlöscht, Entriegeln Sie den Verschluss, heben Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. (Sicherheitshinweise zu Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver® -Empfehlungsrichtlinien.)

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nach jeder Anwendung 20 Sekunden abkühlen. Zur sicheren Aufbewahrung des Geräts muss der Verschluss mit einer halben Drehung verriegelt werden.

FoodSaver®-Zubehör

Das Zubehör umfasst FoodSaver-Vakuumverpackung-Kanister, Universaldeckel, einen Vakuumdeckel für Gläser und Flaschenverschlüsse.

Vorbereiten des FoodSaver®-Zubehörs für das Vakuumverpacken

1. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Kante.
2. Wischen Sie die Kanten des Kanisters ab, um sicherzugehen, dass sie sauber und trocken sind.
3. Schließen Sie den Deckel des Kanisters.

Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Kanistern

1. Behandeln Sie den Kanister gemäß den FoodSaver® Zubehör-Richtlinien von oben.
2. Mit geschlossenem Deckel, führen Sie ein Ende des Zubehörschlauchs **(A)** in den Zubehöranschluss **(J)** des Geräts ein. Führen Sie das andere Ende in den Kanisteranschluss ein. Drehen Sie während des Einführens das graue Rad, um sicherzustellen, dass der Schlauch fest sitzt.
3. verriegeln Sie vor dem Vakuumieren den Verschluss **(E)** an der Seite des Geräts.
4. Wenn Sie Lebensmittel in einem großen Vorratsbehälter vakuumverpacken, drücken Sie die "Schnell"-Taste **(P)**.
5. Drücken Sie die Taste zum Vorratsbehältervakuumieren **(Q)**. Der Motor wird bis zum Ende des Vakuumiervorgangs laufen.
6. Wenn sich der Motor ausschaltet, drehen und entfernen Sie vorsichtig den Zubehörschlauch von Vorratsbehälter und Gerät. Entriegeln Sie den Verschluss.
7. Versuchen Sie einfach den Deckel zu öffnen, um zu testen, ob der Behälter vakuumiert wurde. Er sollte sich nicht bewegen lassen.

Hinweis: Nützliche Hinweise zur Anwendung des Zubehörs mit verschiedenen Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver-Empfehlungsrichtlinien.

Öffnen des FoodSaver®-Zubehörs nach dem Vakuumverpacken

FoodSaver-Vakuumverpackung-Kanister

Zum Auflösen des Vakuums und Öffnen des Behälters, drücken Sie den grauen Gummiknopf am Deckel.

Zubehörs

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

Weitere Anwendungshinweise und Sicherheitsinformationen finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.

Hinweise zur Anwendung der Pulsvakuum-Kontrolleinrichtung

Nutzen Sie die Pulsvakuum-Kontrollfunktion zur manuellen Kontrolle des Vakuumiervorgangs, um das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel zu verhindern.

1. Legen Sie das Produkt/die Produkte in die Tüte. Lassen Sie mindesten 7,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende.
2. Öffnen Sie die Klappe des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels im Vakuumkanal **(J)**. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit dem Verschluss **(E)**.
3. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl des Lebensmitteltyps **(N)**: "Feucht" oder "Trocken".
4. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl der Geschwindigkeit **(P)**:*"Schnell,", "Normal"* oder *"Langsam"*.
5. Halten Sie die Taste für pulsierendes Vakuumieren **(R)** gedrückt. Bei Drücken der Taste für pulsierendes Vakuumieren ist die Vakuumpumpe aktiviert. Lassen Sie die Taste für pulsierendes Vakuumieren los, um den Vakuumiervorgang zu beenden. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die gewünschte Menge an Luft entzogen wurde.

   HINWEIS: *Beendet die Vakuumpumpe nach mehrmaliger Betätigung der Taste für pulsierendes Vakuumieren das Arbeiten, ist das Vakuumiermaximum erreicht. Fahren Sie nicht mit der Betätigung der Taste für pulsierendes Vakuumieren fort.*
6. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen **(U)**, um den Beutel zu versiegeln und beenden Sie den Vorgang.
7. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte **(T)** erlöscht, entriegeln Sie den Verschluss, heben Sie den Deckel ab und entfernen den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Hinweise zum Versiegeln des Beutels

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher verriegelt ist. Wenn Sie einen Beutel aus der Rolle zurechtschneiden, platzieren Sie das Beutelmaterial auf dem Schweißband **(L)**, schließen den Deckel und verriegeln ihn mit dem Verschluss **(E)**. Dann drücken Sie die Taste zum Verschweißen **(U)**.

Vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in den Vakuumkanal gezogen oder in die Versiegelung eingeschlossen wird. Frosten Sie feuchte Lebensmittel wie z.B. rohes Fleisch entweder 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken an oder legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen die Lebensmittel und den Beutelausgang, um die überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen. Vergewissern Sie sich lediglich, dass mindestens 7,5 cm Platz zwischen Papierhandtuch und Beutelende ist, damit der Beutel mit dem Papierhandtuch im Inneren ordnungsgemäß versiegelt wird.

Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen. Warten Sie zwischen zwei Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden. Bei zu starker Nutzung wird sich das Gerät automatisch ausschalten, um Überhitzung zu vermeiden. Wenn dies eintritt, warten Sie 20 Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Hinweise zum Entfernen von Luft aus dem Beutel

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher verriegelt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss **(E)** während des Vakuumierens und Versiegelns eines Beutels verriegelt ist.

Überprüfen Sie den Beutel entlang des Schweißbandes (L) auf Falten. Falten in der Versiegelung können undichte Stellen unddas Eintreten von Luft in den Beutel verursachen. Überprüfen Sie den Beutel entlang der Seitennähtevor dem Schließen des Deckelsund dem Vakuumieren auf Falten. Sollten Sie nach dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken,schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihnerneut.

Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung läuft, bedenken Sie folgendes: Wenn Sie einen Beutel vakuumverpacken, vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende im Vakuumkanal **(J)** befindet und der Zubehörschlauch **(A)** nicht angeschlossen ist. Wenn Sie einen Vorratsbehälter verpacken, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest am Deckel des Geräts und dem Vorratsbehälter angeschlossen ist.

Hinweise zur Aufbewahrung

Anwendung der hochklappbaren Aufbewahrungsmöglichkeit:

1. Schließen Sie die Klappe.
2. Zur sicheren Aufbewahrung drehen Sie den Verschluss **(E)** bis zur Hälfte (eine halbe Drehung verriegelt den Deckel des Geräts für die Aufbewahrung ohne die Schaumdichtung zusammenzupressen und unnötige Abnutzung zu verursachen).
3. Halten Sie die Entriegelungstaste **(C)** auf der rechten Seite des Geräts gedrückt.





4. Heben Sie den Vorderteil des Geräts an bis es sich in einer aufrechten Position befindet und einrastet.
5. Lassen Sie die Entriegelungstaste los.
6. Bei erneuter Anwendung, drücken Sie die Entriegelungstaste und senken die Vorderseite des Geräts.

Hinweise

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

(Fortsetzung)

Allgemeine Hinweise

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz fürden Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhinim Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.
2. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie FoodSaver-Beutel undKanister.
3. Während des Prozesses der Vakuumverpackung können versehentlich kleineMengen Flüssigkeit, Krümel oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumkanal **(E)** gesaugt werden,dabei die Pumpe verstopfen und Ihr Gerätbeschädigen. Um dies zu vermeiden, befolgen Siefolgende Hinweise:
   a. *Feuchte und saftige Lebensmittel wie beispielsweise rohesFleisch:* Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutelvermeiden. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papierhandtuchoben in den Beutel, jedoch unterhalb der Versiegelung legen.
   b. *Suppen, Soßen und Flüssigkeiten:* Zuerst einfrierenund eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder verwenden Sieeinen Kanister und bewahren diesen im Kühlschrank auf.
   c. *Pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel:* VermeidenSie eine Überfüllung der Beutel oder verwenden Sie einen Kanister. Sie könnenauch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch in den Beutel legen.
   d. Falls Ihr Gerät eine Tropfschale **(F)** beinhaltet,leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung.
4. Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie bitte zwischen Beutelinhalt und dem offenen Beutelendeimmer mindestens 7,5 cm Platz. Lassen Sie dann mindestens zusätzliche 2,5 cm Beutelmaterial Platz für jedes Mal, das Sie den Beutel wiederverwenden wollen.
5. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einenFoodSaver-Beutel an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt,die bis zum äußersten Randversiegelt ist.
6. Um Falten bei der Versiegelung vonsperrigen Produkten zu vermeiden,ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen des Deckels entlang des Schweißbandes **(L)** vorsichtig glatt.
7. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde,versiegeln Sie ihn einfach erneut 0,5 cm über derursprünglichen Versiegelung.
8. Wenn Sie Produkte mitscharfen Kanten vakuumverpacken (z.B. rohe Spaghetti, Silberartikel usw.), können Sie den Beutel vor Beschädigung schützen,indem Sie die Produkte in weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) einwickeln.
9. Denken Sie bei der Anwendung des Zubehörs daran, 2,5 cm Platz zum Ausgang des Vorratsbehälters zu lassen und vergewissern Sie sich, dass der Verschluss **(E)** vor dem Vakuumieren verriegelt ist. Entriegeln Sie nach der Anwendung den Verschluss.
10. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst anundblanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Lesen Sieauf den Seiten 21-22 der FoodSaver-EmpfehlungsrichtlinienweitereInformationen.
11. Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, vergewissern Sie sich bitte, Der Verschluss **(E)** ist verriegelt.
12. Wenn Sie das Gerät in der Waagerechten aufbewahren, vergewissern Sie sich bitte, dass der Verschluss **(E)** unverriegelt ist. Lagern Sie das Gerät in der Senkrechten und verriegeln Sie den Verschluss mit einer halben Drehung bis zur Lagerungsposition. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale **(I)** geleert wurde, bevor Sie das Gerät in der Senkrechten lagern.
13. **ACHTUNG:** DIESES SCHWEISSGERÄT IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE GEDACHT. WENN SIE MEHR ALS 30 BEUTEL ODER VORRATSBEHÄLTER HINTEREINANDER VERSIEGELT HABEN, SOLLTEN SIE MINDESTENS 25 MINUTEN WARTEN, BEVOR SIE MIT DER ANWENDUNG DES FOLIENSCHWEISSGERÄTS FORTFAHREN.

www.foodsaver.com

Vertrieb Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, England.

Gedruckt in China

FoodSaver®

Inicio rápido

V2860-I

(Español)

Características del aparato FoodSaver®



Para obtener información de seguridad importante y consejos útiles, consulte la Guía de referencia de FoodSaver® que se encuentra en el kit.

Características

El sencillo panel de control permite que saque el máximo partido de su sistema de empaquetado al vacío FoodSaver®, y su diseño le permite limpiarlo fácilmente.

M Botón de vaciado y sellado
Este botón tiene dos usos:
1. Púlselo para realizar el vaciado del paquete y sellar los alimentos herméticamente. El aparato se apaga automáticamente.
2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier punto.

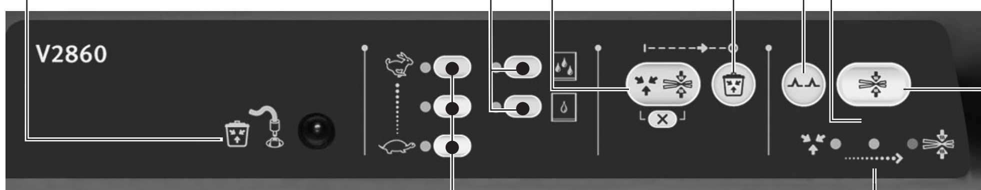
N Configuración ajustable de los aliment
Seleccione el tipo de alimento para optimizar el sello: "Dry" (tiempo de sellado normal) para alimentos sin líquido; "Moist" (tiempo de sellado más largo) para alimentos jugosos.

O Puerto de accesorios
Conecte aquí el tubo de accesorios y utilícelo para empaquetar al vacío cuando se utilizan contenedores y accesorios FoodSaver®.

Q Botón para el vaciado en contenedores
Púlselo para conseguir el mejor vaciado para contenedores y accesorios.

R Botón de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante)
Úselo para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles. Consulte la sección de consejos para obtener más información.

S Indicador luminoso de sellado
Una luz constante indica que el proceso de sellado está en marcha. **(Una luz parpadeante indica error.)**



P Tres valores de velocidad
Seleccione la velocidad adecuada para optimizar el vaciado: "Gentle" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, contenedores y todos los accesorios de tamaño normal; "Fast" para las bolsas y contenedores más grandes.

T Indicadores luminosos de progreso
Señalan la progresión del proceso de vaciado y sellado. Los tres indicadores se apagan cuando el proceso completo ha finalizado.

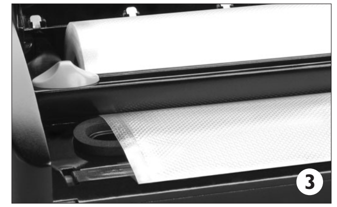
U Botón de sellado instantáneo sin aplastar alimentos
Este botón tiene cuatro usos:
1. Púlselo para detener inmediatamente el proceso de vaciado e iniciar el sellado de la bolsa. Utilícelo para evitar aplastar artículos delicados como pan, galletas y pastas.
2. Púlselo para crear un sello cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
3. Púlselo para crear un sello en bolsas de mylar (como bolsas de patatas fritas) con el objetivo de sellar los alimentos herméticamente.
4. Pulse durante el modo "Pulse" para sellar la etiqueta.

Almacenamiento elevado

El modelo V2860 se puede poner en posición vertical para guardarlo de manera cómoda y ocupar menos espacio. Consulte la sección de consejos para obtener instrucciones detalladas al respecto.

Inicio

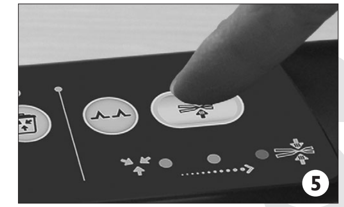
Cómo crear una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®



Coloque la bolsa en la banda de sellado



Cierre con seguro la tapa



Pulse el botón de sellado

1. Abra la tapa del aparato y coloque el rollo en el compartimento de almacenamiento del rollo **(G)**.
2. Levante la barra cortadora de bolsas **(H)**.
3. Tire de la película hasta el borde exterior de la banda de sellado **(L)** y baje la barra cortadora.
4. Cierre y bloquee la tapa usando el seguro **(E)**.
5. Pulse el botón de sellado **(U)**.
6. Cuando los indicadores luminosos de progreso **(T)** se apaguen, el sellado habrá finalizado. Desbloquee el seguro y levante la tapa.
7. Ahora ha sellado un extremo y debe cortar la bolsa según la longitud que necesite. Saque película suficiente del rollo para contener el artículo que se va a empaquetar al vacío, más 7,5 cm.
8. Presione y deslice suavemente el cortador de bolsas a lo largo de la longitud del rollo.

Ahora está listo para empaquetar al vacío con la bolsa nueva (véase a continuación).

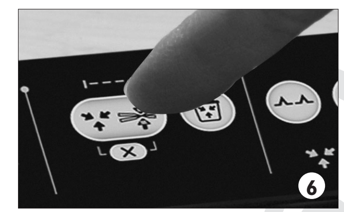
Cómo empaquetar al vacío con bolsas FoodSaver®



Coloque la bolsa en el conducto de vaciado



Cierre con seguro la tapa



Pulse el botón de vaciado y sellado

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado **(J)**.
3. Cierre la tapa y utilice el seguro **(E)** para bloquearla.
4. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado **(J)** Seleccione "Moist" para alimentos jugosos o "Dry" para alimentos sin líquido. El aparato se pondrá de manera predeterminada en el valor "Dry" después de cada uso.
5. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado **(P)** Seleccione "Gentle" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, contenedores y todos los accesorios de tamaño normal; o "Fast" para las bolsas y contenedores más grandes. El aparato se pondrá de manera predeterminada en la velocidad Normal después de cada uso.
6. Pulse el botón de vaciado y sellado **(M)** para iniciar el proceso de vaciado y sellado automático.
7. Cuando los indicadores luminosos de progreso **(T)** se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario. (Consulte la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener consejos sobre la seguridad de los alimentos.)

Nota: Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Guarde siempre el aparato con el seguro a medio camino para fijarlo en la posición de almacenamiento.

Accesorios FoodSaver®

Cómo preparar los accesorios FoodSaver® para el empaquetado al vacío

1. Deje siempre un espacio de 2,5 cm como mínimo entre el contenido y el borde.
2. Limpie el borde del contenedor para asegurarse de que está limpio y seco.
3. Coloque la tapa sobre el contenedor.

Cómo empaquetar al vacío con contenedores FoodSaver®

1. Prepare el contenedor según las Pautas para los accesorios FoodSaver® que se indican arriba.
2. Con la tapa cerrada, inserte un extremo del tubo de accesorios (A) en el puerto (O) del aparato. Inserte el otro extreme en el puerto del contenedor. Gire la lengüeta gris durante la inserción para obtener un ajuste perfecto.
3. Bloquee el seguro (E) situado en el lateral del aparato antes de realizar el vaciado.
4. Si realiza el empaquetado al vacío dentro de un contenedor grande, pulse el botón de velocidad rápida "Fast" (P).
5. Pulse el botón de vaciado en contenedor (Q) El motor funcionará hasta que el proceso de vaciado haya finalizado.
6. Cuando el motor se apague, gire con cuidado y retire el tubo de accesorios del contenedor y del aparato. Desbloquee los seguros.
7. Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa. No debería moverse.

Nota: Para obtener consejos importantes sobre el uso de los accesorios con diferentes alimentos, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.

Cómo abrir los accesorios FoodSaver® tras el empaquetado al vacío

Contenedores de empaquetado al vacío FoodSaver®

Para eliminar el vaciado y abrir el contenedor, pulse el botón de goma gris que hay en la tapa.

Accesorios

Consejos para un empaquetado al vacío correcto

Para obtener más consejos e información de seguridad, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.

Consejos sobre el uso de la función de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante)

Use la función de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante) para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles.

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm. de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado **(J)**. Cierre la tapa y utilice el seguro **(E)** para bloquearla.
3. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado **(N)**: "Moist" o "Dry".
4. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado **(P)**: "Fast", "Normal" o "Gentle".
5. Mantenga pulsado el botón "Pulse" **(R)**. La bomba de vaciado funcionará mientras presione el botón "Pulse". Suelte este botón para detener el proceso de vaciado. Siga pulsando el botón "Pulse" hasta que haya obtenido el grado de vaciado deseado.

   NOTA: *si la bomba de vaciado deja de funcionar después de pulsar el botón "Pulse" varias veces, significa que se ha alcanzado el vaciado máximo. No siga pulsando este botón.*
6. Pulse el botón de sellado **(U)** para sellar la bolsa y finalizar el modo "Pulse".
7. Cuando los indicadores luminosos de progreso **(T)** se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario.

Consejos sobre el sellado de una bolsa

Asegúrese de que la tapa del aparato se cierre bien. Cuando haga una bolsa de un rollo, coloque la película sobre la banda de sellado **(L)**, cierre la tapa y utilice el seguro **(E)** para bloquear la tapa. A continuación, pulse el botón de sellado **(U)**.

Evite que entre humedad o líquido en el canal de vaciado o atrapado en el sello. Precongele los alimentos húmedos como la carne cruda durante 1-2 horas antes de empaquetarla al vacío o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el final de la bolsa para absorber el exceso de líquidos. Asegúrese de dejar como mínimo 7,5 cm entre la servilleta de papel y el final de la bolsa de modo que la bolsa se selle correctamente con la servilleta de papel dentro.

Asegúrese de que el aparato haya tenido tiempo de enfriarse. Espere como mínimo 20 segundos entre sellado y sellado. Si se utiliza mucho, el aparato se apagará automáticamente para evitar sobrecalentarse. Si lo hace, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

Consejos sobre la extracción del aire de una bolsa

Asegúrese de que la tapa del aparato se cierre bien. Cuando vacíe y selle una bolsa, el seguro **(E)** debe estar en la posición de bloqueo.

Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues (L). Los pliegues en el sellado pueden causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire en la bolsa. Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues antes de cerrar la tapa y realizar el empaquetado al vacío. Si encuentra pliegues después de sellar la bolsa, simplemente corte la bolsa para abrirla y vuelva a empaquetarla al vacío.

Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, tenga en cuenta lo siguiente: Si realiza el empaquetado al vacío con una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto se coloque dentro del canal de vaciado **(J)** y que el tubo de accesorios **(A)** no esté conectado. Si realiza el empaquetado al vacío con un contenedor, compruebe el tubo de accesorios de la tapa del aparato y el contenedor para asegurarse de que se ajusten perfectamente.

Consejos sobre el almacenamiento

Para utilizar el almacenamiento elevado:

1. Cierre la tapa.
2. Ponga el seguro **(E)** a medio camino para fijarlo en la posición de almacenamiento (esta posición bloquea la tapa del aparato para realizar el almacenamiento sin comprimir la junta de espuma ni desgastarla inútilmente).
3. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo **(C)** que se encuentra en el lateral derecho del aparato.





4. Levante la parte delantera del aparato hasta que se encuentre en posición vertical y haga clic.
5. Suelte el botón de desbloqueo.
6. Cuando esté listo para usarlo de nuevo, pulse el botón de desbloqueo y baje la parte delantera del aparato.

Consejos

Consejos para un empaquetado al vacío correcto

(continuación)

Consejos generales

1. El empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y contenedores FoodSaver®.
3. Durante el proceso de empaquetado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de vaciado **(E)**, lo que obstruye la bomba y daña el aparato. Para evitar esto, siga estos consejos:
   - **a.** *Para los alimentos húmedos y jugosos como las carnes crudas:* Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. También puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado, antes de realizar el empaquetado al vacío.
   - **b.** *Para sopas, salsas y líquidos:* Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un contenedor y guárdelo en el frigorífico.
   - **c.** *Para alimentos en polvo o granulados:* Evite rellenar las bolsas en exceso o use un contenedor. También puede colocar un filtro de café o una servilleta dentro antes de realizar el empaquetado al vacío.
   - **d.** Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo **(F)**, vacíela después de cada uso.
4. Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de película entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta. A continuación, deje otros 2,5 cm de película por cada vez que vaya a reutilizar la bolsa.
5. No cree las juntas laterales de una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior.
6. Para evitar los pliegues del sellado cuando empaqueta al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado **(L)** antes de cerrar la tapa.
7. Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
8. Cuando empaquete al vacío elementos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perfore y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel.
9. Cuando use accesorios, recuerde que debe dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del bote o contenedor y bloquee el seguro **(E)** antes de realizar el vaciado. Desbloquee el seguro cuando haya acabado.
10. Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de empaquetarlas al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte las páginas 29-30 de la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener más información.
11. Si el aparato no funciona, compruebe que el seguro **(E)** se encuentra en la posición de bloqueo.
12. Si guarda el aparato horizontalmente, asegúrese de que el seguro **(E)** se encuentre en la posición de desbloqueo. Si guarda el aparato verticalmente, bloquee el seguro a medio camino, en la posición de almacenamiento. Asegúrese de que la bandeja de goteo **(I)** se ha vaciado antes de guardar el aparato verticalmente.
13. **PRECAUCIÓN:** ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. EN CASO DE SELLAR MÁS DE 30 BOLSAS O CONTENEDORES SEGUIDOS, ESPERE AL MENOS 25 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR UTILIZANDO LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO.

www.foodsaver.com

Distribuido por Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, Inglaterra.
Impreso en China

FoodSaver®

Manuale d'uso

V2860-I

(Italiano)

Caratteristiche dell'apparecchiatura FoodSaver®



Caratteristiche

Per importanti informazioni di sicurezza e suggerimenti utili, consultare il manuale di riferimento FoodSaver® *accluso alla dotazione.*

Caratteristiche

L'intuitivo pannello di controllo agevola l'uso del sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver®, e il pannello tattile agevola la pulizia.

M Tasto di sottovuoto e sigillazione
Questo tasto è polivalente:
1. Premere per confezionare sottovuoto e sigillare ermeticamente il prodotto. Appliance shuts off automatically.
2. Premere per annullare la procedura in qualsiasi momento.

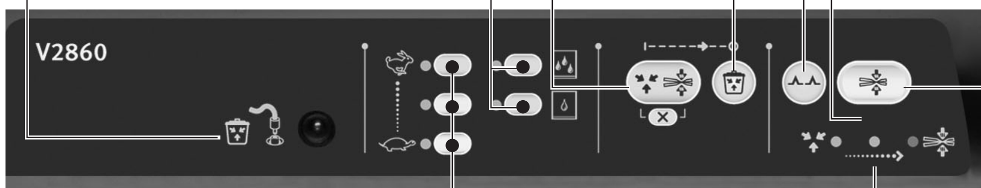
N Impostazioni regolabili secondo gli alimenti
Selezionare il tipo di alimento per ottimizzare la chiusura - Dry (tempo normale) per alimenti asciutti o secchi; Moist (tempo maggiore) per alimenti succosi.

O Porta accessori
Collegare il tubo accessorio **(A)** a questa porta per confezionare i prodotti sottovuoto in contenitori e accessori FoodSaver®.

Q Tasto di sottovuoto per contenitori
Premere per sigillare sottovuoto contenitori e accessori.

R Tasto di controllo Applicazione del vuoto a impulsi
Consente di controllare manualmente l'applicazione del sottovuoto ed evita di schiacciare prodotti delicati. Consultare la sezione Suggerimenti per ulteriori informazioni.

S Spia di sigillazione
L'accensione fissa della spia indica che è in atto la sigillazione. **(Una spia lampeggiante indica un errore.)**



P 3 Impostazioni di velocità
Selezionare la velocità per ottimizzare l'applicazione del sottovuoto - Gentle per alimenti delicati; Normal per buste, contenitori di medie dimensioni e tutti gli accessori; Fast per buste e contenitori di grandi dimensioni.

T Spie di avanzamento
Segnalano il progredire della procedura di applicazione del sottovuoto e di sigillazione. Le tre spie si spengono al termine della procedura.

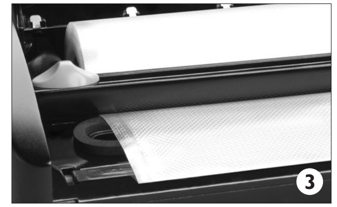
U Tasto di sigillazione istantanea Crush Free
Questo tasto è polivalente:
1. Premere per arrestare immediatamente l'applicazione del sottovuoto e iniziare a sigillare la busta. Utilizzare questo tasto per impedire di schiacciare alimenti quali pane, biscotti e pasticcini.
2. Premere per creare una chiusura ermetica quando si creano le buste con un rotolo FoodSaver®.
3. Premere per creare una chiusura ermetica sulle buste di Mylar (ad esempio i sacchetti di patatine).
4. Premere durante il modo a impulsi per sigillare la busta.

Conservazione in verticale

Il modello V2860 si ripone in verticale per non causare ingombro. Consultare la sezione Suggerimenti per le istruzioni in merito.

Istruzioni d'uso

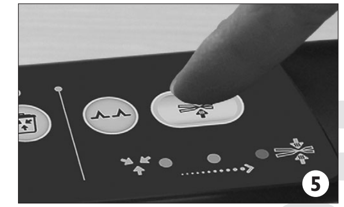
Come creare una busta con un rotolo FoodSaver®



Collocare la busta sulla striscia di sigillazione



Chiudere e bloccare il coperchio



Premere il tasto di sigillazione

1. Aprire il coperchio dell'unità e inserire il rotolo nel vano apposito **(G)**.
2. Sollevare la barra della taglierina **(H)**.
3. Tirare il materiale verso il bordo esterno della striscia di sigillazione **(L)** e abbassare la barra della taglierina.
4. Chiudere e bloccare il coperchio con il fermo **(E)**.
5. Premere il tasto di sigillazione **(U)**.
6. Quando le spie di avanzamento **(T)** si spengono, la sigillazione è completa. Sganciare il fermo e sollevare il coperchio.
7. A questo punto, un'estremità è sigillata e si dovrà tagliare la busta alla lunghezza desiderata. Estrarre una quantità di materiale sufficiente a contenere il prodotto da confezionare sottovuoto, più 7,5 cm supplementari.
8. Premere delicatamente e far scorrere la barra della taglierina per la lunghezza del rotolo.

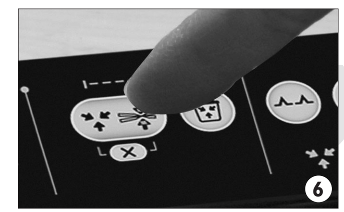
Come confezionare sottovuoto un prodotto con buste FoodSaver®



Inserire la busta nel canale del sottovuoto



Chiudere e bloccare il coperchio



Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione

Procedere quindi a confezionare sottovuoto il prodotto con la nuova busta creata (vedere le istruzioni di seguito).
1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto **(J)**.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo con il fermo **(E)**.
4. Premere il tasto di impostazione alimento appropriato **(N)**: Scegliere Moist per alimenti succosi e Dry per alimenti asciutti o secchi. L'unità attiva automaticamente l'impostazione Dry dopo ogni uso.
5. Premere il tasto di velocità opportuno **(P)**. Scegliere Gentle per alimenti delicati; Normal per buste, contenitori di medie dimensioni e tutti gli accessori; Fast per buste e contenitori di grandi dimensioni. L'unità attiva automaticamente la velocità Normal dopo ogni uso.
6. Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione **(M)** per iniziare la procedura automatica.
7. Quando la spia di avanzamento **(T)** si spegne, sganciare il fermo, sollevare il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario. (Vedere il *manuale di riferimento FoodSaver®* per istruzioni sulla sicurezza alimentare.)

Nota: lasciare raffreddare l'unità per 20 secondi dopo ogni uso. Conservare sempre l'unità con il fermo di bloccaggio a metà per sicurezza.

Accessori FoodSaver®

Come preparare accessori FoodSaver® dopo il confezionamento sottovuoto

1. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio tra il prodotto e il bordo della busta.
2. Pulire l'orlo del contenitore per eliminare residui e asciugarlo.
3. Chiudere il contenitore con il coperchio.

Come confezionare sottovuoto un prodotto con contenitori FoodSaver®

1. Preparare il contenitore secondo le istruzioni fornite in precedenza per accessori FoodSaver®.
2. Inserire un'estremità del tubo accessorio **(A)** nella porta **(J)** dell'unità. Inserire l'altra estremità nella porta del contenitore. Ruotare la linguetta grigia durante l'inserimento per assicurare una presa salda.
3. Bloccare il fermo **(E)** sul lato dell'unità prima di applicare il vuoto.
4. Se si confeziona sottovuoto un prodotto utilizzando un contenitore grande, premere il tasto di velocità massima **(P)**.
5. Premere il tasto di sottovuoto per contenitori **(Q)**. Il motore si aziona fino al termine dell'applicazione del sottovuoto.
6. Quando il motore si spegne, ruotare delicatamente il tubo accessorio per toglierlo dal contenitore e dall'unità. Sganciare il fermo.
7. Per verificare il sottovuoto, premere il coperchio,che non dovrebbe muoversi.

Nota: per preziosi suggerimenti sull'uso degli accessori con alimenti diversi, consultare il *manuale di riferimento FoodSaver®*.

Come aprire accessori FoodSaver® dopo il confezionamento sottovuoto

Contenitori per confezionamento sottovuoto FoodSaver®.
Per eliminare il sottovuoto e aprire il contenitore, premere il tasto di gomma grigio sul coperchio.

Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

Per altri suggerimenti d'uso e informazioni di sicurezza, consultare il manuale di riferimento FoodSaver®.

Suggerimenti per l'uso del controllo Applicazione del vuoto a impulsi

Utilizzare il controllo Applicazione del vuoto a impulsi per controllare manualmente l'applicazione del sottovuoto ed evitare di schiacciare prodotti delicati.

1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto **(J)**. Chiudere il coperchio e bloccarlo con il fermo **(E)**.
3. Premere il tasto di impostazione alimento appropriato **(N)**: Moist o Dry.
4. Premere il tasto di velocità appropriato **(P)**: Fast, Normal o Gentle.
5. Tenere premuto il tasto impulsi **(R)**. La pompa del sottovuoto si aziona quando viene premuto il tasto impulsi. Rilasciare il tasto per arrestare l'applicazione del sottovuoto. Ripetere l'operazione fino ad aver eliminato la quantità desiderata di aria.
   NOTA: *Se la pompa del sottovuoto si arresta dopo aver premuto il tasto impulsi diverse volte, significa che è stata raggiunta la capacità massima di applicazione del sottovuoto.Non continuare a premere questo tasto.*
6. Premere il tasto di sigillazione **(U)** per sigillare la busta e terminare il modo a impulsi.
7. Quando la spia di avanzamento **(T)** si spegne, sganciare il fermo, sollevare il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario.

Suggerimenti sulla sigillazione di una busta

Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo. Quando si crea una busta da un rotolo, inserire la busta sulla striscia di sigillazione **(L)**, chiudere il coperchio e sbloccarlo con il fermo **(E)**. Premere il tasto di sigillazione **(U)**.

Impedire all'umidità o ai liquidi di penetrare nel canale del sottovuoto (J) o di rimanere intrappolati nella chiusura ermetica. Precongelare i cibi succosi (es. le carni crude) per 1-2 ore prima di confezionarli sottovuoto oppure inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto per assorbire i succhi in eccesso. Sincerarsi di lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra la carta da cucina e la parte superiore della busta, in modo da poterla sigillare correttamente.

Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi tra un'operazione e l'altra. L'uso intenso dell'unità ne provoca lo spegnimento automatico, una precauzione che ne impedisce il surriscaldamento. In tal caso, attendere 20 minuti per dare tempo all'unità di raffreddarsi.

Suggerimenti per l'eliminazione dell'aria da una busta

Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo. Durante l'applicazione del sottovuoto e la sigillazione di buste, il fermo **(E)** deve essere sempre in posizione di bloccaggio.

Controllare la presenza di arricciature nella busta lungo la striscia di sigillazione (L). Le arricciature nell'area di sigillazione possono provocare perdite e l'infiltrazione dell'aria nella busta. Controllare la presenza di arricciature lungo la striscia di sigillazione prima di chiudere il coperchio e applicare il sottovuoto. Se presenti dopo aver sigillato la busta, tagliarla per aprirla e ripetere la procedura.

Se il motore resta azionato per più di 30 secondi senza fermarsi, tenere presenti i seguenti fattori: Se si usa una busta per il confezionamento sottovuoto, verificare che l'estremità aperta sia inserita nel canale del sottovuoto **(J)** e che il tubo accessorio (A) non sia collegato. Se si usa un contenitore per il confezionamento sottovuoto, controllare il tubo accessorio e il coperchio dell'unità e del contenitore, che devono essere ben saldi.

Suggerimenti per la conservazione

Per riporre l'unità in verticale:

1. Chiudere il coperchio.
2. Ruotare il fermo **(E)** di mezzo giro per fissarlo ai fini del rimessaggio (questa posizione blocca il coperchio per il rimessaggio senza comprimere la guarnizione di schiuma, evitandone l'usura).
3. Tenere premuto il tasto di rilascio **(C)** sul lato destro dell'unità.





4. Sollevare la parte anteriore dell'unità fino a portarla in posizione verticale e avvertire uno scatto.
5. Rilasciare il tasto.
6. Per predisporla di nuovo all'uso, premere il tasto di rilascio e abbassare la parte anteriore dell'unità.

Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

(segue)

Suggerimenti generali

1. Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla cottura per l'inscatolamento. I prodotti deteriorabili devono comunque essere conservati in frigorifero o surgelati.
2. Per i migliori risultati, utilizzare buste e contenitori FoodSaver®.
3. Durante il confezionamento sottovuoto, piccole particelle di prodotto, briciole o succhi potrebbero infiltrarsi inavvertitamente nel canale del sottovuoto e otturare la pompa, arrecando danni all'apparecchiatura. In tal caso, attenersi alla seguente procedura:
   a. *Per prodotti umidi o succosi, ad esempio le carni crude:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, ma sotto l'area di sigillazione, prima di chiudere la busta.
   b. *Per minestre, salse e liquidi:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. In alternativa, utilizzare un contenitore da riporre in frigorifero.
   c. *Per alimenti farinosi o in grani sottili:* Evitare di riempire eccessivamente la busta o utilizzare un contenitore. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto prima di chiudere la busta.
   d. Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento, vuotarlo dopo ogni uso.
4. Non riempire eccessivamente le buste, ma lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta. Lasciare sempre altri 2,5 cm di spazio ogni volta che si riutilizza una busta.
5. Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver®. Le buste sono realizzate con una speciale sigillazione laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno.
6. Per impedire arricciature nella chiusura con prodotti voluminosi, stendere dolcemente la busta lungo la striscia di sigillazione **(L)** prima di chiudere il coperchio.
7. Qualora si nutrano dubbi in merito alla corretta sigillazione delle buste, risigillarle a circa 0,5 cm dalla prima chiusura.
8. Quando si confezionano sottovuoto prodotti appuntiti (spaghetti, posate, ecc.), per proteggere la busta da forature avvolgere gli articoli in materiale protettivo, ad esempio carta da cucina.
9. Se si utilizzano gli accessori, ricordare di lasciare uno spazio di 2,5 cm dall'alto del contenitore e di bloccare il fermo **(E)** prima di applicare il sottovuoto. Al termine della procedura, sganciare il fermo.
10. Per i migliori risultanti, precongelare la frutta e scottare le verdure prima di confezionarle sottovuoto. Vedere le pagine 37 e 38 del *manuale di riferimento FoodSaver®* per ulteriori informazioni.
11. Se l'unità non dovesse funzionare, verificare anzitutto che il fermo **(E)** deve essere sempre in posizione di bloccaggio.
12. Se si conserva l'unità in posizione orizzontale, verificare che il fermo di bloccaggio **(E)** sia in posizione aperta. Se si conserva l'unità in posizione verticale, bloccare il fermo a metà. Vuotare sempre il vassoio di gocciolamento **(I)** prima di riporre l'unità in posizione verticale.
13. **ATTENZIONE:** QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE. SE SI DESIDERA SIGILLARE PIÙ DI 30 BUSTE O CONTENITORI CONSECUTIVI, ATTENDERE ALMENO 25 MINUTI PRIMA DI CONTINUARE L'USO.

www.foodsaver.com

Distributore Macom srl, Via G. da Procida, 10, 20149 Milano, Italia.

Stampato in Cina